



### 御室のよしむら

右京区の小規模農家さんを中心に、京都中の採れたて地野菜をその日のうちに皆さまの元へお届けします

\* 12:00頃から



### 岩陰檻原特産物加工部

美しい棚田で有名な右京区岩陰で取れた  
ミョウガ、山椒の皮などを用いた  
「からかわ昆布」といった加工品などを  
お持ちします。



### 水尾特産品加工組合

「日本の柚子栽培発祥の地」と言われる右京区西部の山間部「水尾」からは、接ぎ木をせず、長い年月をかけて大切に育てられた「実生の柚子」を使った柚子ポン酢や柚子塩などの加工品をお持ちします。



第4金曜のみ



### 樹々の会

女性の視点で右京区京北の森林の活性をはかろうと、自生する「くろもじ」に着目。さわやかな香りと薬用効果を生かしたお茶や、入浴剤、飴、お香などの商品を開発し、道の駅ウッディー京北で販売中。



### モリモト鮮魚店

魚屋一筋20年以上。京都府北部、京丹後市や伊根町で仕入れた究極の鮮魚を取り入れています。季節で変わる海鮮のお惣菜は、出汁からこだわって作っています。



### 山国さきがけセンター

原材料は自社圃場(京北山国地区)で栽培し、有機質堆肥を使用し農薬や化学肥料の使用を少なくして生産、手作りで加工しています。京都市産を京都市内で消費に取組んでいます。



### 嵯峨漬物 やまじょう

旬の野菜や嵯峨水尾の柚子を使って一つ一つ手作業で漬けています。京漬物の伝統を守りつつ、毎日の食卓に手軽に取り入れていただける漬物づくりに日々精進しております。



お問合せ：075-861-1264 (右京区役所地域力推進室)

※開催日時、出店店舗は

予告なく変更になる可能性があります。

最新の情報は右京区役所HPをご覧ください。

